

## 題 目 三重県における雑煮

発表者 ○岡野 節子・岩崎ひろ子

はじめに

日本の古来からの風習は廃れたとか、ハレとケとの区別が薄れたとかいわれているが、実際には人々の楽しみであったハレの生活が日常化される傾向がみられる。そのような状況のなかにあった正月は、日本人の気持ちとしてすべてが改まりはじめるという意識が強く、年頭には、家内安全と幸せを祈願する習慣は失われないように伺える。また、その気持ちは家を清め鏡餅を供え、家族が集まってお屠蘇で祝い、雑煮やおせち料理をいただくように思われる。

そこで、1997年から三重県の市町村を対象地域として、本県に存在する雑煮が食され伝承されているか地域的な特徴を加えて調査を進めている。現在50余りの市町村において雑煮の実態を得ることができた。そのなかで若干の特徴ある雑煮分布をみることで紹介する。

### 三重県の雑煮分布

#### (1)北勢地区のすまし雑煮

この地区の雑煮は関西風のすまし汁に切り餅がもっとも多くみることができる。具は主としてもち菜と花かつおである。各家により油あげ、かまぼこおよび鶏肉などを加える。切り餅は煮汁に直接入れる方法と熱湯を通して椀に盛る方法があるが、「汁が濁る雑煮にはいけない」という考え方で熱湯を通して椀に入れる。

#### (2)中勢（東部）地区の赤味噌雑煮

この地区の雑煮は赤味噌に切り餅である。具は幾分厚めの輪切りの大根と人参および里芋が用いられる。また、同地区の安芸郡の農家では前述の3日間の具を味噌汁にて長時間煮込み正月にはその日に食べるだけ取り分け、その中に切り餅を焼いたり、煮たりして食べられている。具は鶏肉や油あげが加えられる。

#### (3)中勢（西部）地区の白味噌雑煮

この地区の雑煮は白味噌に丸餅である。阿山郡の一部の地区では昭和の初期まで丸餅を手のひらで押して花卉型の薄餅にした「花びら餅」を使用していた。出し汁は昆布とかつおでとり、中勢（東部）と同じ大根人参、里芋を輪切りにして用いている。

#### (4)中勢（北部）、南勢（北部）地区のすまし雑煮

この地区の雑煮はすまし汁に丸餅が最も多い。熊野市において数件は同種の雑煮をみることができる。丸餅が用いられるのは、他地域からの伝播ではなく伊勢神宮の所在地である宗教的結びつきがあると考えられる。本来雑煮は神饌の供物を「雑煮」にして食べることから、雑煮の餅は丸餅が使用されてきた。具はもち菜、油あげを用いている。

#### (5)神島の小豆餅と鶏方のアンピン

鳥羽市の神島町地区では小豆雑煮を食べる。小豆雑煮とは味噌や醤油の変わりに小豆が用いられる。餅は丸餅を使用する。志摩郡阿児町鶏方地区ではアンピンを食べる。アンピンとは餅を湯で煮てやわらかくし、その餅の上に小豆餡をのせ餅でその餡を包み込むようにして食べる。両地区とも小豆を使用する共通性がある。

#### (6)南勢（南部）地区のすまし雑煮

この地区の雑煮はすまし汁に切り餅、醤油仕立てである。具はねぎ、こんにゃくおよび豆腐等を用いられている。また、切り餅のかわりに丸餅、かまぼこ型の餅（ねこもち）を食し、具は青菜を用いる家庭もあるおわりに

三重県の市町村を対象に、雑煮についての調査した内容を分類し紹介した。また、類似内容別に分類することで、雑煮文化の形成および背景を若干みることができた。今後はデータの増加および再分析を重ね継続してゆきたいと考えている。